

# BOLOS decorados



**Excelentes idéias  
para fazer e vender**



**Veja como  
decorar com  
chantilly**



Edição 03  
R\$ 4,90  
€ 2,20  
www.casadois.com.br  
7 897823 405975

**É fácil!**

**Aprenda a usar  
bicos e sacos  
de confeitar**



**Sugestões para  
casamento,  
noivado, bodas  
e muito mais**



# Editorial

Preparar bolos decorados tem sempre um encanto irresistível. Além de revelar personalidade e refinamento, há sempre a agradável experiência do "foi feito por mim".

Conhecer mais sobre o preparo, surpreender na decoração e inovar nos sabores dos recheios sempre ajuda a ter mais sucesso, principalmente quando não se tem muita prática.

Sendo assim, convidamos as especialistas Hermínia T. Vermes e Andresa Vermes, da empresa Mãos de Fada Confeitaria Ar-



tística. Com a colaboração do Centro Culinário Chocolândia, elas prepararam, passo a passo, oito sugestões inéditas, para datas importantes e inesquecíveis, como batizado, debutante, noivado, casamento, bodas e aniversários.

E mais: elas ainda nos presenteariam com um irresistível caderno de receitas, que inclui massas para pão-de-ló, opções de recheios e caldas.

Surpreenda a todos com bolos bonitos e fáceis de fazer!

Até a próxima!



## arte com as mãos

**Diretores** Luiz Fernando Cyrillo  
Renato Sawaia Sáfiadi

**Editora** Solange Bassaneze  
passoapasso@casadois.com.br

**Editora de Arte** Elisa Zuigéber Bossan Urso

**Designers** Viviane Cristina de Jesus Silva (coordenação)  
Andréia Viêira  
Renato Esteves  
Vivianne Vilas Boas Peixoto

**Imagem e Acervo** Caio Cezar Guimarães (coordenação)  
Marcelo Mitsuo

**Atendimento ao Lector** Andressa Soares (coordenação)  
Aline Cristina de Almeida  
Bárbara Lopes Abarca  
Dayane Reis Martins  
Edgard Rocho Martins  
leitor@casadois.com.br

**Atendimento Varejo** Marcelo Torres  
Vanessa Almeida  
varejo@casadois.com.br

**Publicidade** Kilmo Lima (coordenação)  
Comilla Mazzeito  
Denise Mocêdo de Carvalho  
Erika Dias  
Fernanda Sofia  
Roberta Barricelli  
Thais Dias  
publicidade@casadois.com.br

**Administrativo** Adriana Garcia Marafon (coordenação)  
Fernando Henrique de Souza  
Manalisa Conceição Silva

**Recursos Humanos** Danielle França

**Logística** Eduardo Mazzeito (coordenação)  
Carlos Anísio  
Emerson de Oliveira Sanchez

**Impressão em CTP** Globo Cochrane-Vinhedo  
**Distribuição no Brasil** Fernando Chinaglia  
**Distribuição em Portugal** Midesa

**EDIÇÕES ANTERIORES: LIGUE PARA (11) 2108-9000 DE 2ª A 6ª DAS 9 ÀS 18 HORAS E FAÇA SEU PEDIDO.** A cobrança poderá ser feita através dos cartões VISA e MASTERCARD ou boleto bancária, acrescida das despesas de envio. A editora não possui representantes de vendas para assinaturas no Brasil. Ninguém está autorizado a representar o nome da revista. Qualquer dúvida entre em contato com a editora. **Arte com as Mãos Bolos Decorados** é uma publicação da CasaDois Editora. Rua Oscar Freire, 329, cj. 41 - CEP 01426-001 - São Paulo/SP - Telefone (11) 2108-9000.

Não é permitida a reprodução total ou parcial das matérias, fatos ou textos publicados, exceto com autorização da CasaDois Editora. Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da revista. A editora não se responsabiliza por informações ou teor dos anúncios publicados.



### PUBLICAÇÕES DA CASADOIS EDITORA

**ARTE E ARTESANATO:** Arranjo Floral, Arte com as Mãos, Bijuteria Passo a Passo, Biscuit Passo a Passo, Cosméticos Passo a Passo, Crochê Passo a Passo, Customização Passo a Passo, Pintura Passo a Passo, Tela Passo a Passo; **CASA E LAZER:** Construir, Decoração de Festas Infantis, Decoração de Interiores, Decoração de Interiores Criança, Decoração de Quartos de Bebê, Decoração de Natal, Piscinas & Churrasqueiras; **CONSTRUÇÃO E PROJETOS:** Arquivo de Projetos, Casas de 50 a 90 m², Construção do Começo ao Fim, Construir Extra, Edículas, Ideias e Projetos, Melhores Projetos, Projetos de 100 a 200 m², Projetos Sob Medida; **CULINÁRIA:** Bolos Passo a Passo, Comida Baiana Passo a Passo, Comida Mineira Passo a Passo, Doces para Festas Passo a Passo, Receitas de Pães, Receita Fácil, Receitas com Chocolate Passo a Passo, Receitas de Festa Junina, Receitas de Liquidificador, Receitas de Pães, Receitas de Panetones, Receitas de Páscoa, Receitas para Ceia de Natal, Receitas para Festas de Aniversário, Salgadas para Festas Passo a Passo; **INFANTIS:** Desenhar e Colorir, Divertir & Aprender, Pintar e Criar, Uni-Duni-Tê; **JARDINAGEM:** Como Cultivar Bonsai, Como Cultivar Orquídeas, Flores & Plantas, Jardins em Pequenos Espaços, Paisagismo & Jardinagem; **MULHER E SAÚDE:** Guia da Mamãe.

[www.casadois.com.br](http://www.casadois.com.br)

O CONTEÚDO DESTA EDIÇÃO FOI PESQUISADO E PRODUZIDO POR



[fase4comunicacao@ig.com.br](mailto:fase4comunicacao@ig.com.br)

**Fotografias** João Machado

**Projeto Gráfico** Katia Alves e Sérgio Milani Jr.

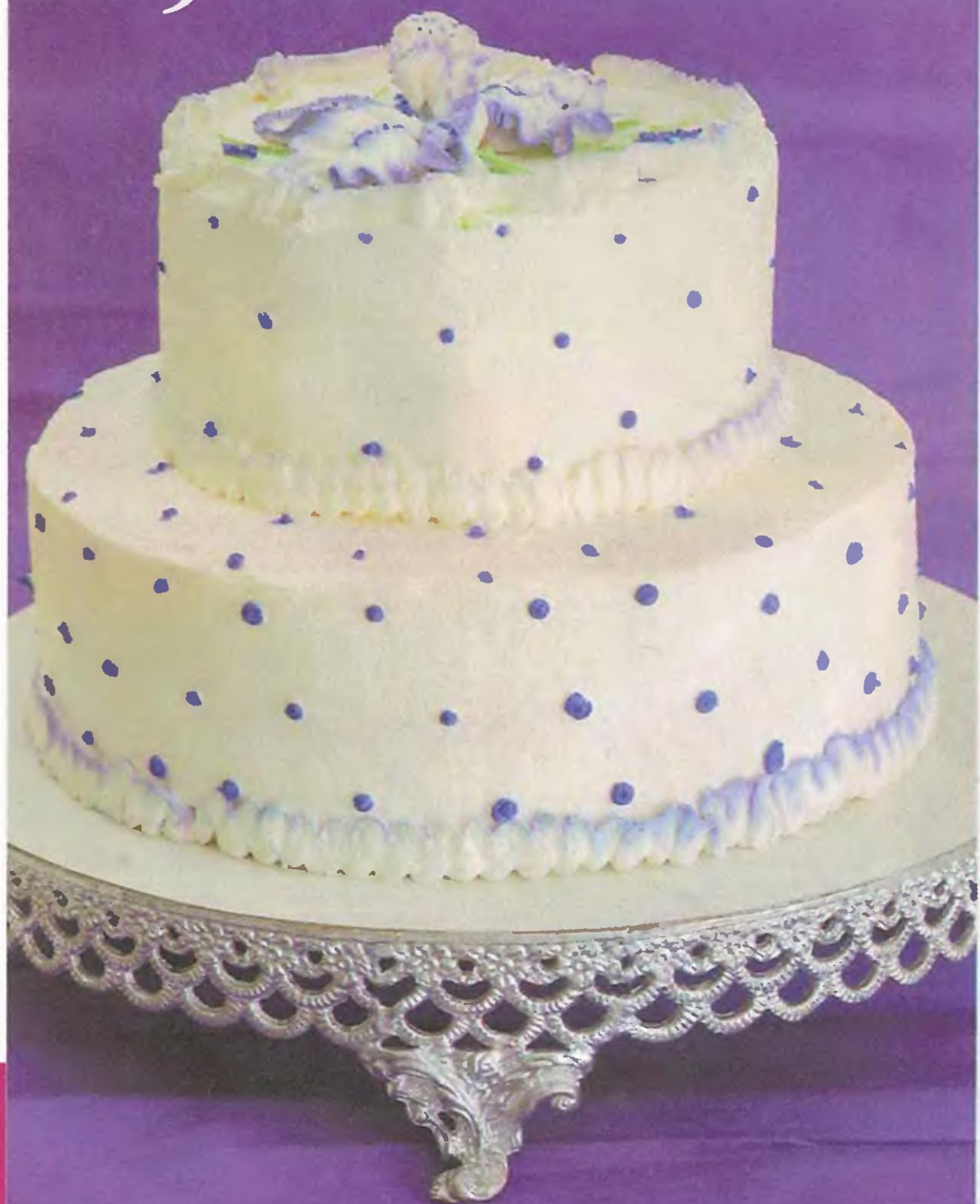
**Redação** Mirian Ruiz Mib 25.793



# Mural

15 anos	5
Casamento	9
Bodas	13
Batizado	16
Noivado	20
Masculino	22
Adolescente	24
Infantil	27
Receitas	31

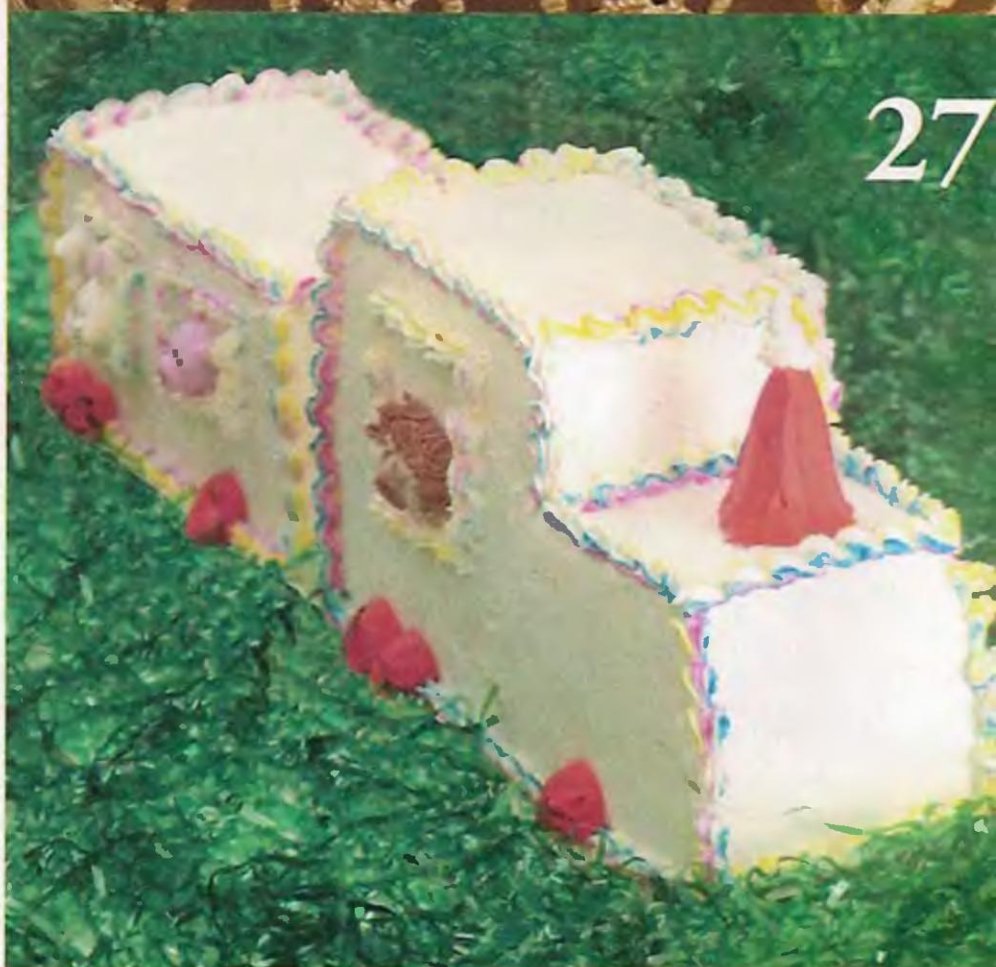
9



13



27



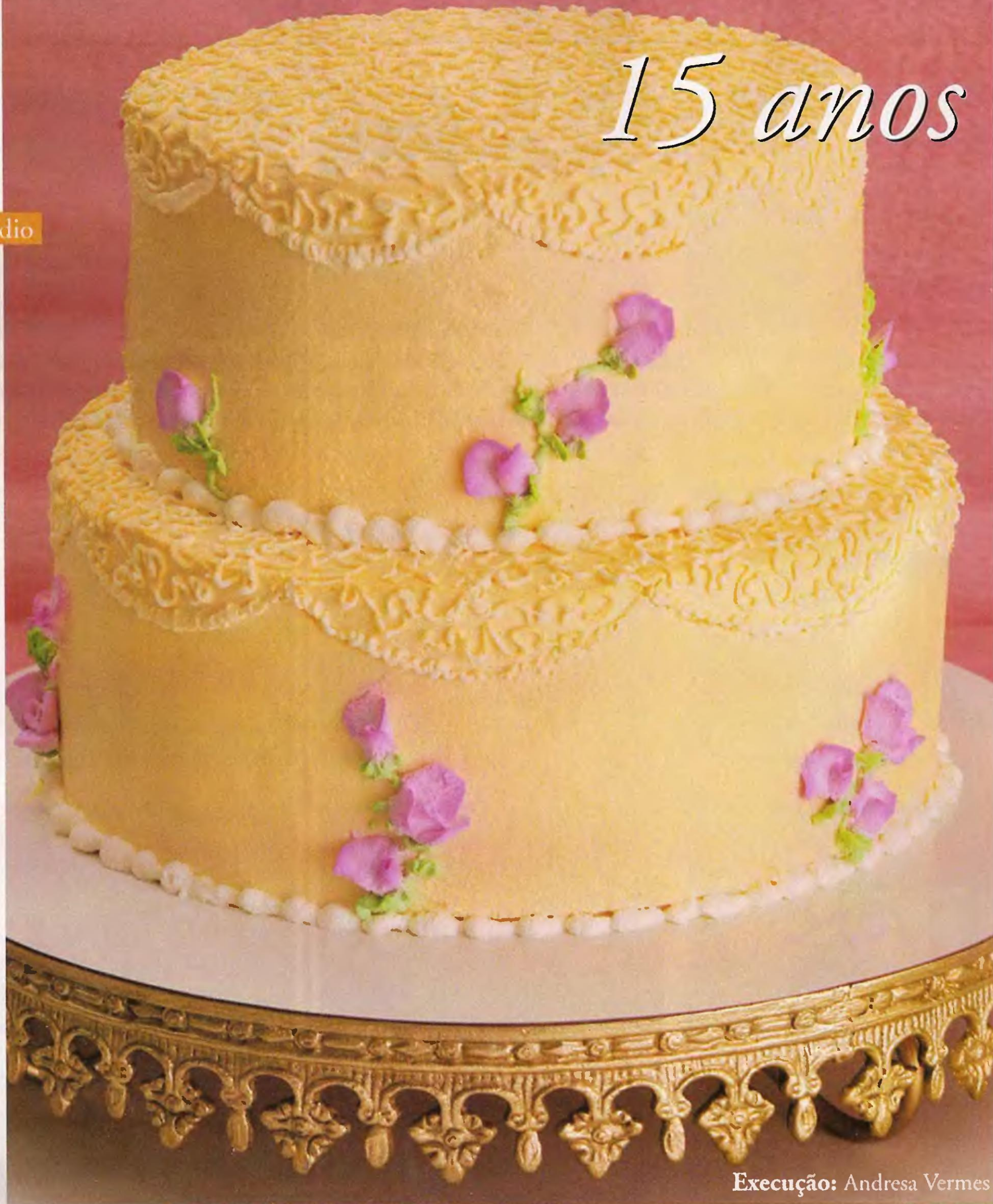
20





# 15 anos

médio



Execução: Andresa Vermes

## Material utilizado

Corantes liquigel (amarelo, laranja, rosa e verde)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (serra gigante, perlê 20, perlê 30, perlê 70, folha 65 e pétala 104)  
Tesoura  
Glacera  
Adaptador plástico

Espátula grande  
Chantilly  
1 folha de papel-manteiga  
Palitos de churrasco  
Pedaço de cartolina  
Papel-alumínio ou celofane

## Cores empregadas:

amarelo, laranja, rosa e verde

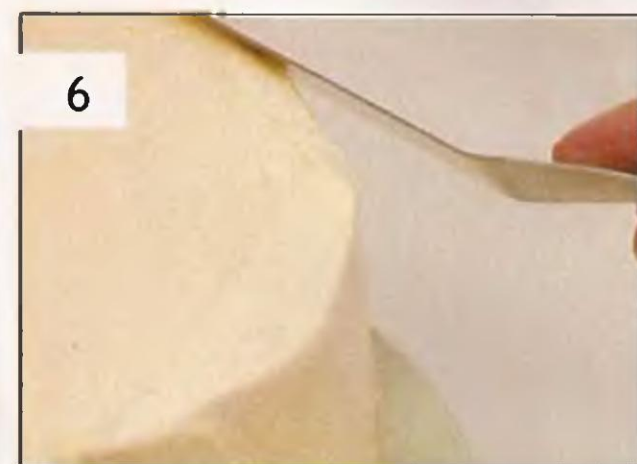
## Sugestão:

pão-de-ló macio com recheio de musse de chocolate branco

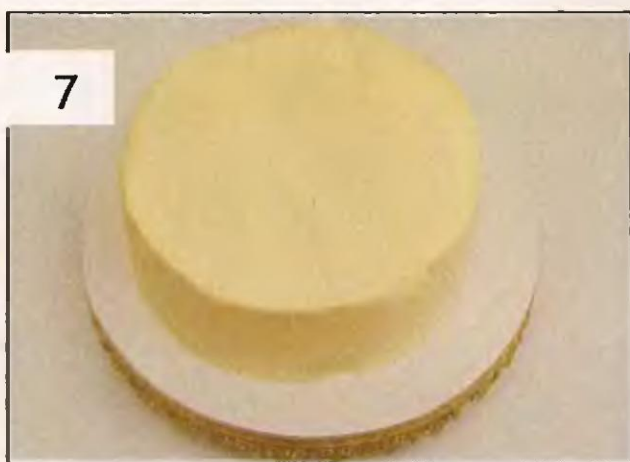




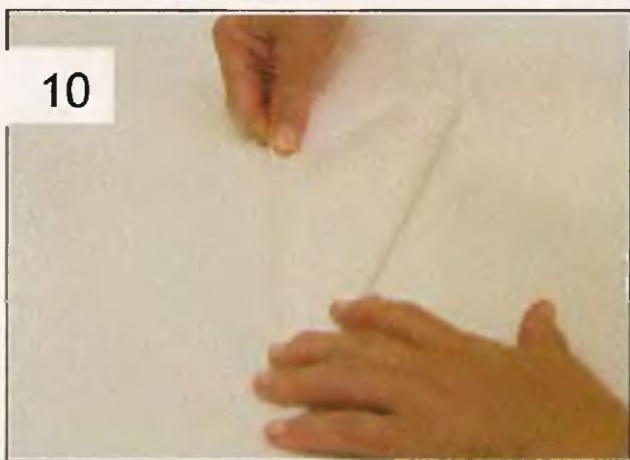
Bata o chantilly na batedeira, na velocidade 2, até obter o ponto batido mole. Misture um pouco dos corantes amarelo e laranja, para obter o tom manteiga. Coloque o chantilly no saco de confeitar com o bico gigante. Aplique uma camada uniforme sobre o bolo, previamente recheado e disposto sobre a bailarina. Inicie pelas laterais e, em seguida, na parte de cima do bolo.



Umedeça a espátula na água morna e alise, começando por cima. Depois, alise as laterais. Por último, faça a quina do bolo.



Com cuidado, disponha o bolo coberto com chantilly sobre o tabuleiro de servir. Pegue a folha de papel manteiga e dobre em quatro partes. Dobre novamente, pelo lado da dobra.



Dobre pela terceira vez. Abra o papel e coloque o tabuleiro bem no centro. Em seguida, para que todas as partes fiquem do mesmo tamanho, marque as laterais do bolo inferior, com o auxílio dos palitos de churrasco, guiando-se pelas dobras do papel manteiga. Entre as marcas do bolo inferior, faça as indicações do bolo superior.





Com o pedaço de cartolina dobrado em “U”, assinale as laterais, entre as marcações feitas anteriormente. Coloque o chantilly na cor natural no saco de confeitar com o bico perlê 30. Com movimentos de ziguezague, recubra o desenho, formando arcos. Na parte superior do bolo, com o mesmo bico, faça um labirinto, a partir de desenhos irregulares.



Faça inclusive as laterais, na parte interna dos arcos. Repita os arcos em toda a lateral do bolo inferior. Faça o labirinto na parte de cima do bolo inferior e na parte interna dos arcos.



Coloque o bico pétala 104 no saco de confeitar e adicione um pouco de chantilly rosa escuro no lado mais fino do bico. Complete com o chantilly rosa claro. Para o botão de rosa pequeno, sob o papel-alumínio, pingue o chantilly. Sem desprender o chantilly do bico, suba cerca de 1 cm.



Em seguida, desça com o chantilly. No ar, segure o chantilly e forme uma preguinha. Para o botão de rosa grande, repita o processo. Em seguida, faça uma pétala da direita para o meio. Depois, outra da esquerda para o meio. Leve as rosas ao congelador por, no mínimo, 30 minutos. Faça quantas forem necessárias.





25



26



27

Com o bico perlê 20 no saco de confeitar e o chantilly verde, faça alguns galhos na lateral do bolo superior. Repita na lateral do bolo inferior. Fixe os botões pequenos nos galhos do bolo superior.



28



29



30

No bolo inferior, disponha os botões pequenos e os grandes sobre os galhos. Com o chantilly na cor natural no saco de confeitar com o bico perlê 70, faça o acabamento entre os bolos, em formato de conchinha. Repita o acabamento entre a base do bolo e o tabuleiro.



31

Coloque o chantilly verde no saco de confeitar bico folha 65. Como acabamento entre os galhos e os botões, faça as folhas, apertando o chantilly na parte inferior e puxando o bico.

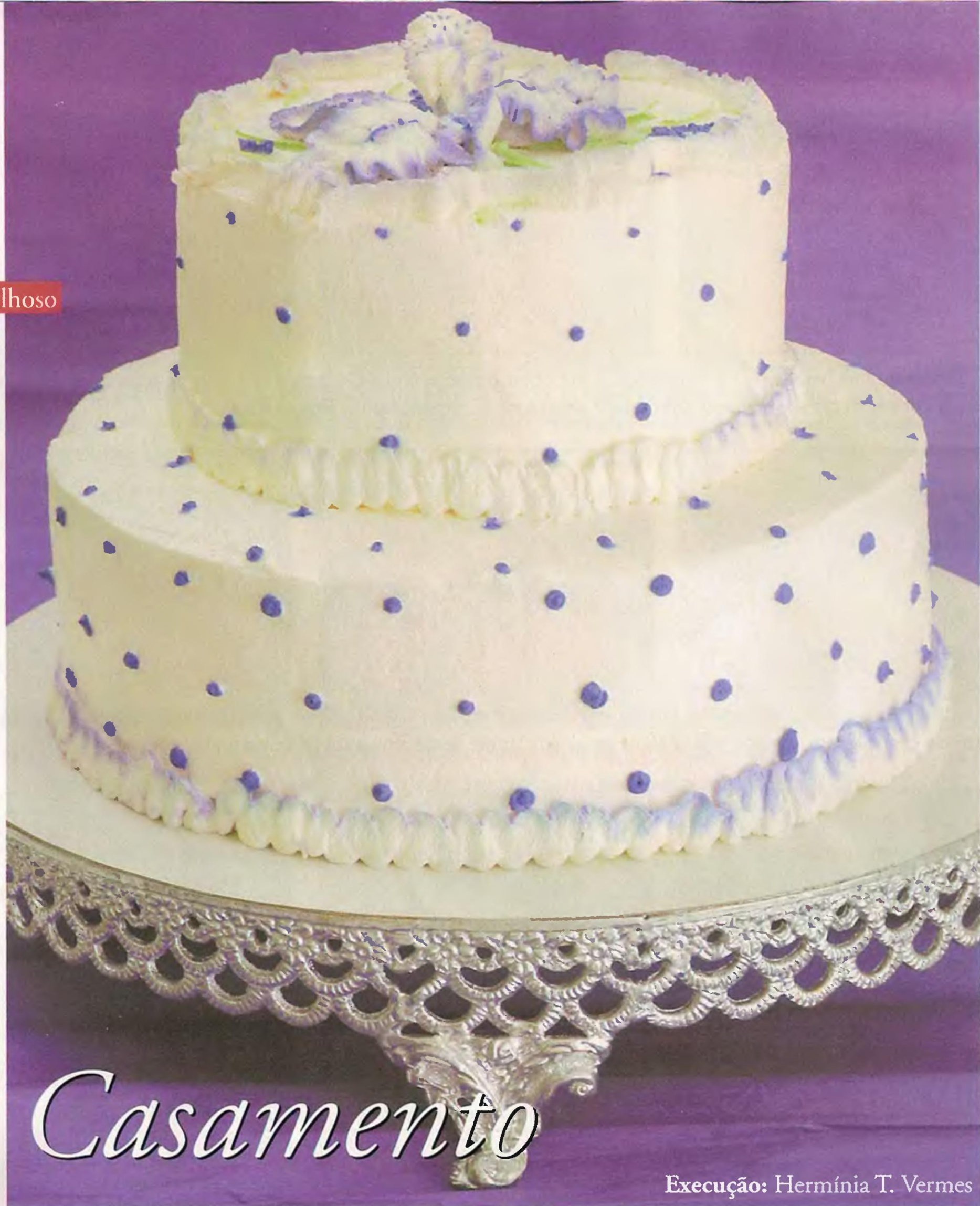
#### Aprenda mais!

*\*A dobra de papel pode ser feita quantas vezes desejar.*





trabalhoso



# Casamento

Execução: Hermínia T. Vermes

## Material utilizado

Corantes liquigel (amarelo, azul, rosa e verde)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (pétala 124 e perlê 70)  
Cartuchos de papel-manteiga  
Tesoura  
Pincel Tigre nº 182-0  
Glacera  
Pedaço de cartolina branca  
Adaptador plástico

Molde labelo da orquídea  
Canudo de refrigerante  
Espátula grande  
Chantilly

**Cores empregadas:** amarelo, azul, rosa e verde

**Sugestão:** bolo de nozes com recheio de nozes e caramelo





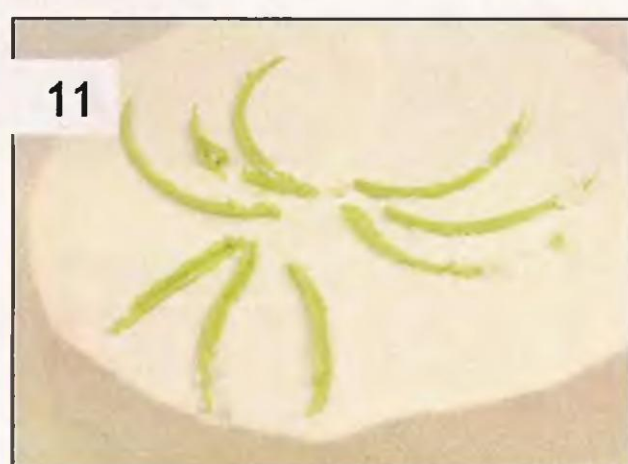
Bata o chantilly na batedeira, na velocidade 2, até obter o ponto mole. Despeje o chantilly sobre o bolo. Umedeça a espátula com água quente e alise o bolo. Inicie pela parte de cima. Depois, faça a lateral.



Por último, acerte as quinas do bolo. Bata novamente o chantilly em ponto firme, para fazer o acabamento. Separe um pouco do chantilly em um potinho. Pingue gotas de corante verde e misture bem, usando a glacera.



Faça um outro tom de verde mais escuro. Com a glacera, encha os cartuchos de papel com os dois tons de chantilly verde. Dobre os excessos de papel. Amasse a ponta e corte em "V", usando a tesoura.



Marque o meio do bolo. A partir do centro, com o chantilly verde mais escuro, trace linhas envergadas e de tamanhos irregulares. Circunde todo o centro, para formar a base para a flor. Tinja o chantilly com os corantes rosa e azul, para obter o tom violeta. Coloque o chantilly violeta no saco de confeitar com o bico pétala, no canto onde o bico é mais achatado.

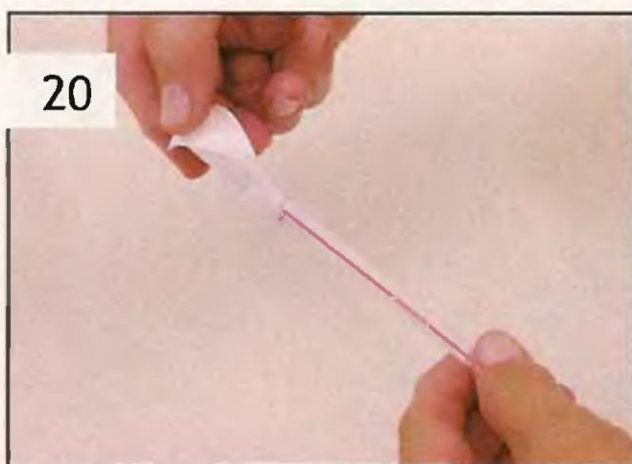




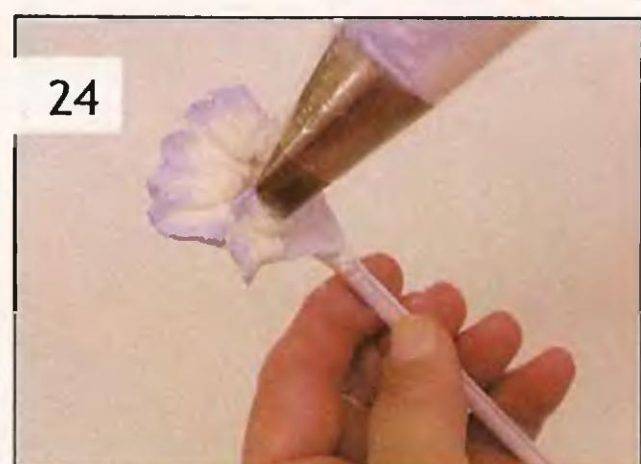
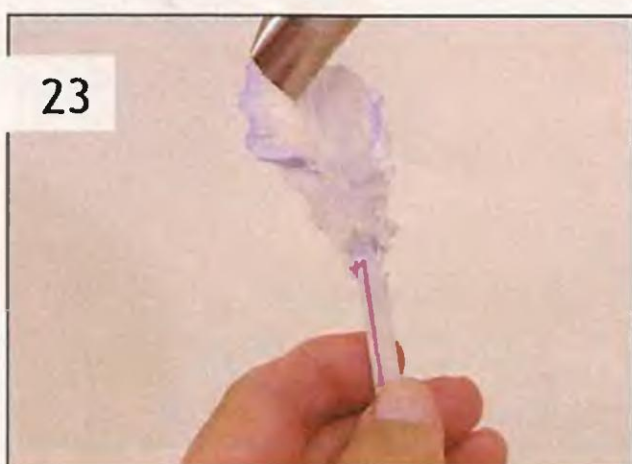
Em seguida, no restante do saco, complete com o chantilly na cor natural. Para dar volume à flor, faça um montinho em ziguezague, com três ondinhas. Faça mais dois montinhos. Em seguida, contorne-os, indo até o final pela lateral e voltando por cima, formando as pétalas da flor.



Na lateral, entre as três pétalas, faça mais dois montinhos, um pouco mais alto que os anteriores. Contorne-os, com movimentos em ziguezague. Passe o molde garganta da orquídea para a cartolina e dobre ao meio, formando um cone.



Abaixe a ponta mais larga. Passe um pouco de chantilly na ponta do canudo e encaixe o molde garganta da orquídea. Passe um pouco de chantilly atrás do molde e na parte central interna.



Com o pincel, espalhe o chantilly, cobrindo todo o papel atrás e o meio da parte interna. Na parte interna, preencha em cima, com movimentos de ziguezague. Abaixo, preencha a lateral esquerda até o meio e, em seguida, repita o procedimento da lateral direita até o meio.

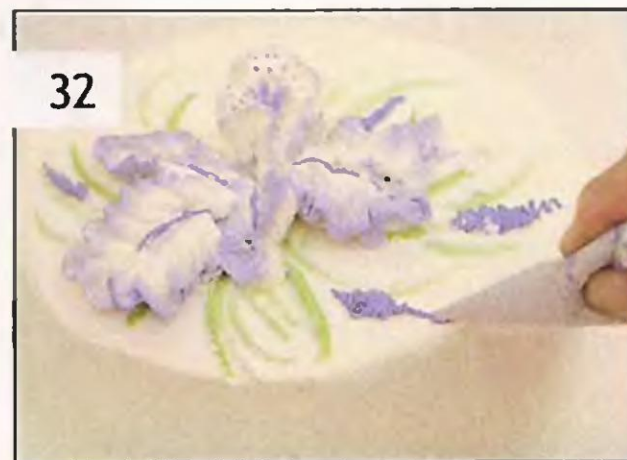




Complete a parte inferior do molde. Com a tesoura, corte os excessos do canudo e fixe-o no meio da flor. Tinja novamente o chantilly de violeta um tom mais escuro. Com o auxílio do pincel, faça o miolo na garganta da flor.



Coloque o chantilly violeta mais escuro no cartucho de papel e trace as nervuras das folhas da flor. Pingue gotinhas de chantilly violeta mais escuro no labelo da flor. Preencha o miolo com o chantilly tingido de amarelo. Use o cartucho de papel.

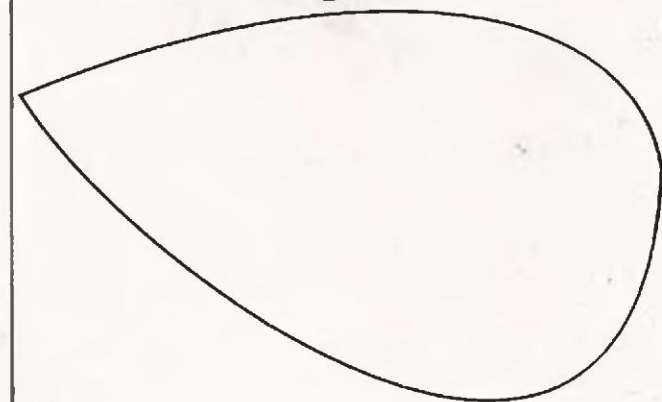


Coloque o chantilly tingido de verde mais claro no cartucho de papel. Puxe mais alguns arabescos na base do bolo, simulando as folhas da orquídea. Coloque o chantilly violeta mais escuro no cartucho de papel, ao lado da flor, faça alguns arabescos com movimentos em ziguezague. Para acabamento na lateral do bolo, faça um ziguezague com três voltas, com os chantillys violeta e na cor natural no saco com o bico pétala. Em seguida, puxe um fio. Repita em todo o contorno.



Como acabamento entre os bolos, faça o movimento ziguezague em toda a volta. Repita o processo na base do bolo, para dar acabamento junto ao tabuleiro. Com o chantilly violeta mais escuro no saco de confeitar com o bico perlê, detalhe as laterais dos bolos com algumas bolinhas.

Molde labelo da orquídea tamanho original





# Bodas

trabalhoso



Execução: Andresa Vermes

## Material utilizado

Corantes liquigel (laranja, preto e vermelho)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (serra 723, perlê 21E e perlê 70)  
Cartuchos de papel-manteiga  
Tesoura  
Pó para decoração dourado  
Gel para decoração de bolo  
Álcool de cereais

Glacera  
Adaptador plástico  
Espátula grande  
Chantilly

**Cores empregadas:**  
laranja, preto e vermelho

**Sugestão:**  
pão-de-ló tradicional com  
recheio de ameixas





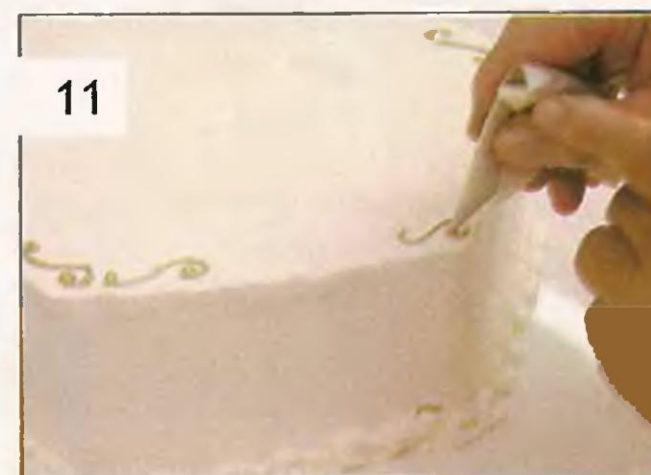
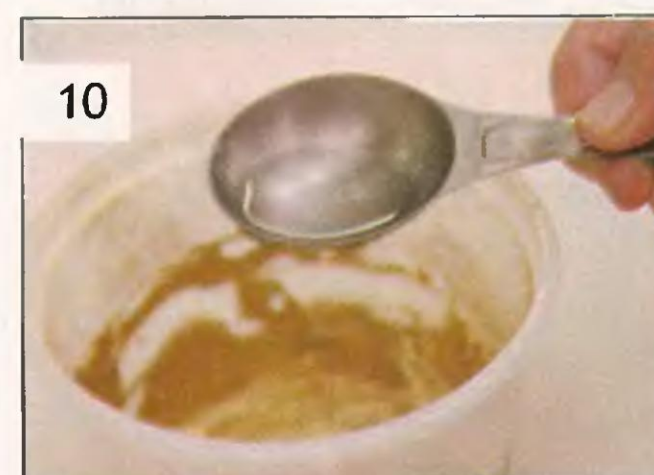
Para o corpo da pombinha, sobre uma folha de papel-alumínio, faça uma bolinha e puxe, formando uma coxinha. Use o bico perlê 21E. Sobre a parte mais gorda, faça uma bolinha, simulando a cabeça. Com o bico perlê 70, faça a asa de baixo para cima, nas laterais do corpo. Puxe três fios de cada lado.



Coloque o chantilly vermelho no cartucho de papel. Em seguida, desenhe o bico. Com o chantilly preto, pingue gotinhas para formar os olhos. Faça outra pombinha e leve para congelar. Alise o bolo com o chantilly na cor natural e disponha-o sobre o tabuleiro de servir.



Para o acabamento na base, com o bico serra 723, faça uma bolinha e, em seguida, puxe, formando conchas. Em um recipiente, coloque 12 g de pó dourado. Por cima, coloque meia colher (sopa) de gel para decoração de bolos.



Junte uma colher (sopa) de álcool de cereais. Misture bem, formando uma pastinha, e coloque no cartucho de papel. Nas laterais do bolo, desenhe arabescos em forma de "S". Entre os arabescos, faça três gotinhas.





13



14



15

Em seguida, trace um arco pontilhado, entre os arabescos. Com bolinhas, decore também as conchas feitas na base do bolo. Retire os pombinhos do freezer e disponha-os no meio do bolo.



16

#### Aprenda mais!

*\*Para o chantilly vermelho, primeiro tinja com o corante laranja. Depois, pingue gotas do vermelho.*

Em toda a volta dos pombinhos, faça arabescos com a pastinha dourada.





# Batizado

médio



Execução: Hermínia T. Vermes

## Material utilizado

Corantes liquigel (amarelo, azul, laranja, preto e rosa)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (perlê 21E, perlê 70 e pétala 401)  
1 folha de papel arroz  
Cartuchos de papel-manteiga  
Tesoura  
Glacera

Adaptador plástico  
Espátulas grande e pequena  
2 casquinhas para sorvete  
Chantilly  
Pó para decoração pérola  
Palito de dente

## Cores empregadas:

amarelo, azul, laranja, preto e rosa

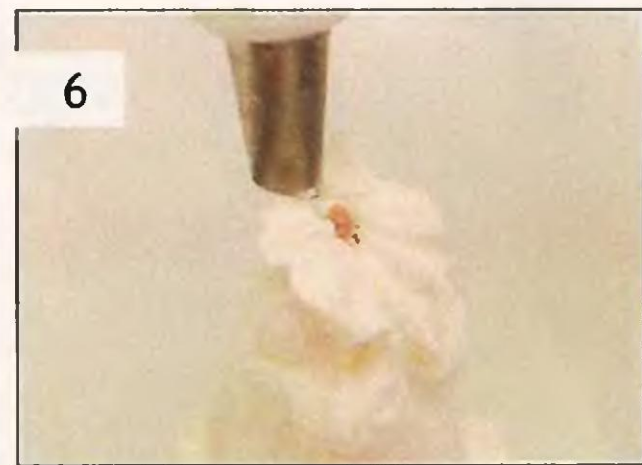
## Sugestão:

pão-de-ló laranja com recheio de musse de chocolate branco

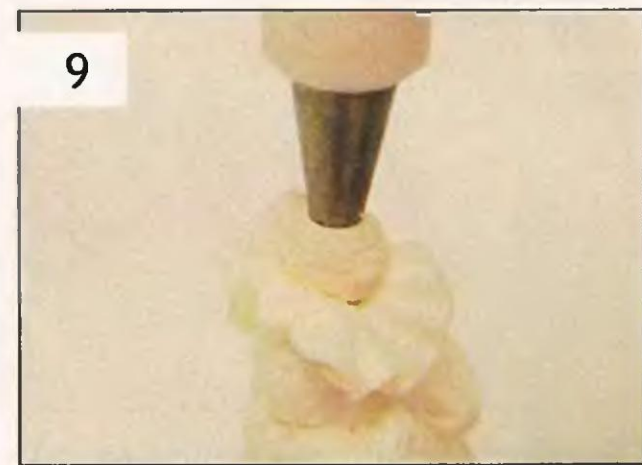




Bata o chantilly, na velocidade 2 da batedeira, até obter o ponto batido mole. Alise o bolo, usando a espátula grande. Para o anjo, coloque uma casquinha dentro da outra. Com a espátula pequena, espalhe bem o chantilly sobre a casquinha.



Coloque o chantilly na cor natural no saco de confeitar com o bico pétala 401. Posicione a parte estreita do bico para baixo e faça um ziguezague em toda a base da casquinha. Repita o ondulado, formando três camadas. Com o bico perlê 70, trace os braços em "L", na parte superior da casquinha. Volte o bico pétala e faça um babado acima dos braços para formar a gola no pescoço.



Finque 3/4 de palito de dente no pescoço. Prepare o tom pele a partir de uma pitada de chantilly laranja no chantilly natural. Coloque no saco de confeitar com o bico 21E e enfie no palito. Encha o palito, formando a cabeça do anjo.



Para as mãos, com o mesmo bico, faça duas coxinhas com as pontas para cima, como se o anjo estivesse rezando. Coloque o chantilly amarelo no cartucho. Corte uma abertura grande. Comece o cabelo a partir de um pingo em cima da cabeça. Depois, puxe fios, sempre com movimentos circulares, simulando os cachinhos.





Com o chantilly azul no saco de confeitar, desenhe os olhos. Por cima, pingue uma gotinha de chantilly preto, para formar a menina dos olhos. Com o chantilly rosa, trace a boca.



Passe o molde da asa para o papel arroz. Com uma gotinha de chantilly, prenda as asas nas costas do anjo. Disponha o anjo sobre o bolo. Com o bico 21E e o chantilly na cor natural, aos pés do anjo, faça bolinhas em tamanhos aleatórios, para formar as nuvens.



Por cima, espalhe um pouco do chantilly azul, com a glacera. Mescle os tons com movimentos circulares e suaves. Para o corpo do anjo, na lateral frontal do bolo, com o bico 21E e o chantilly azul, faça uma coxinha com a ponta mais fina para cima. Com o bico 70, faça um ziguezague na base da coxinha.



A partir do topo, em "L", faça os braços. Nas laterais, com o chantilly na cor natural e o mesmo bico, trace três linhas, formando as asas. Com o chantilly pele, pingue uma bolinha para formar a cabeça e uma coxinha para as mãos.





Com o chantilly amarelo no cartucho de papel, faça os cabelos. Em seguida, com o chantilly preto, desenhe os olhos e, com o rosa, trace a boca. No meio, faça outro anjo na cor rosa e, com o chantilly na cor natural e o bico perlê 70, desenhe as nuvens como acabamento em toda a base do bolo.

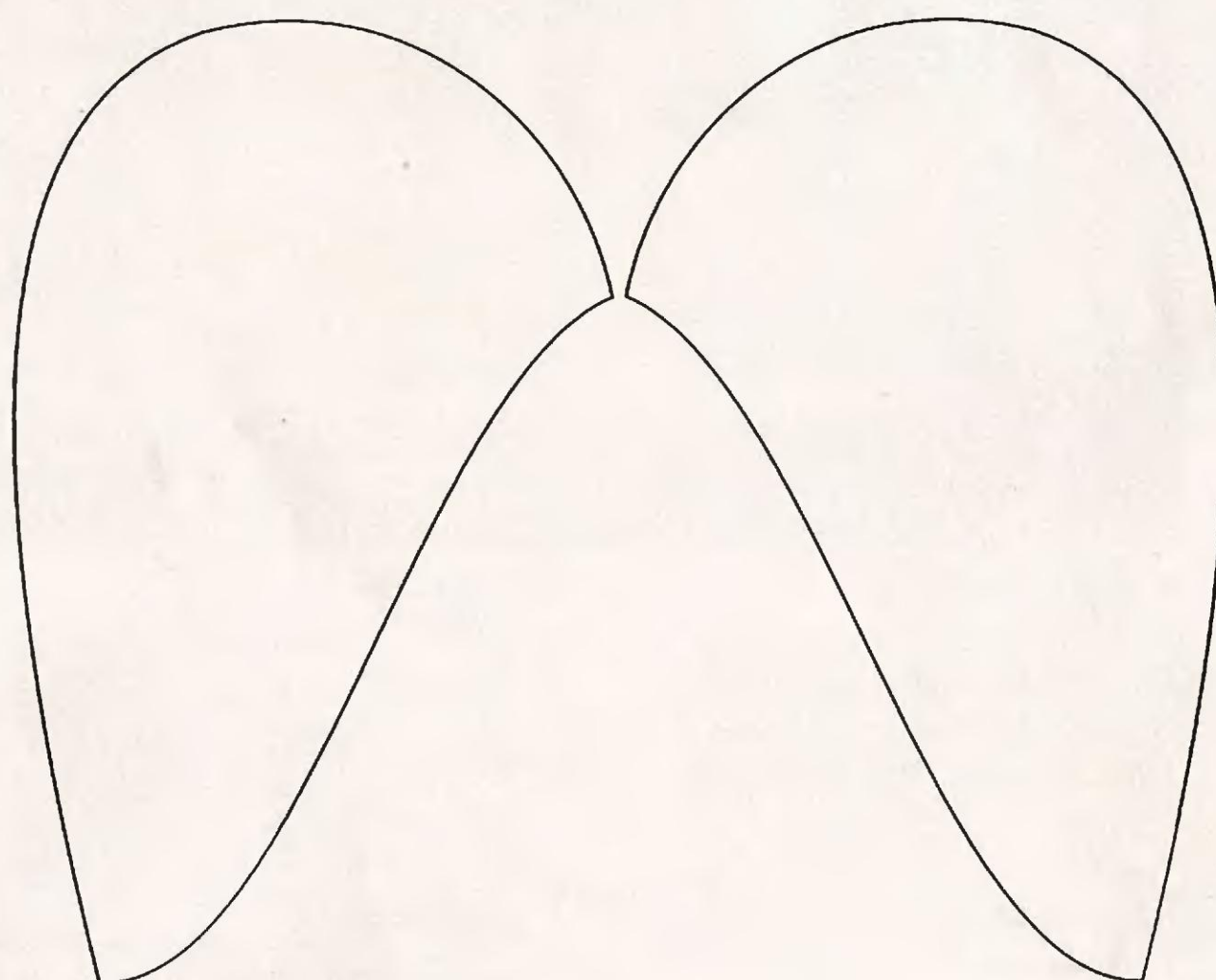


Por cima, pingue um pouco de chantilly azul. Mescle suavemente com a espátula pequena. Prepare a pastinha dourada, conforme ensinada acima, e coloque no cartucho. Corte a ponta fina e faça as auréolas na cabeça dos anjos. Elas devem ser feitas a partir de arcos.



Por fim, salpique o pó para decoração.

Molde asas tamanho original



#### Aprenda mais!

*\*O pó para decoração é opcional e pode ser encontrado nas lojas do ramo.*



# Noivado



Execução: Andresa Vermes

## Material utilizado

Corantes liquigel (amarelo, laranja e verde)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (chuveirinho, perlê 60, folha 007, pétala 401 e pitanga 32)  
Tesoura  
Glacera  
Adaptador plástico  
Espátula grande  
Chantilly natural e de chocolate

Bailarina para fazer flor  
Papel chumbo

## Cores empregadas:

amarelo, laranja e verde

## Sugestão:

bolo prestígio com recheio de musse de chocolate branco

## Aprenda mais!

\*O ponto do chantilly chocolate é obtido mais rápido que o chantilly na cor natural.

\*O papel chumbo pode ser substituído por alumínio.

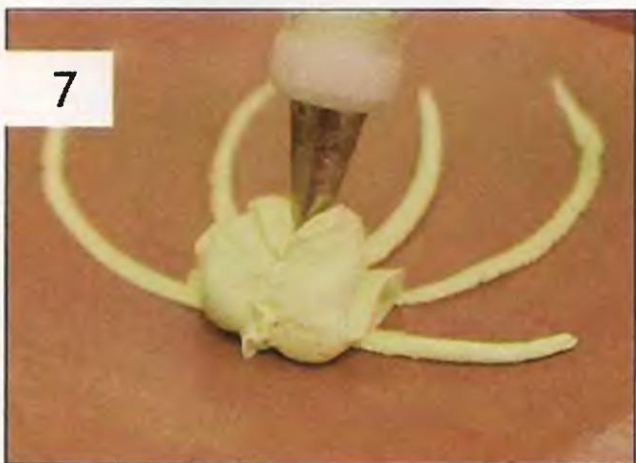




Bata o chantilly chocolate, na velocidade 2, até obter o ponto batido mole. Alise o bolo. Revista a bailarina com o papel chumbo. Coloque o chantilly na cor natural no saco de confeitar com o bico pétala 401. Sobre a bailarina, disponha o bico na vertical e com a parte mais larga para fora. Para a pétala, aperte o saco de confeitar, simulando uma gotinha gorda. Sem soltar o chantilly, puxe para formar a pétala da margarida. Repita o mesmo processo, até obter uma cruz.



Preencha os espaços, com os mesmos movimentos, até completar a flor. Retire o papel do suporte e abra com cuidado sobre a mesa. Misture o chantilly amarelo com um pingo de chantilly laranja e coloque no cartucho com o bico chuveirinho. Pingue no meio da flor, para formar o miolo. Faça quantas margaridas forem necessárias e leve para congelar. Na lateral superior do bolo, puxe alguns arabescos, como folhas, para formar a base da flor. Use o bico perlê 60 e o chantilly verde no saco de confeitar.



Entre os arabescos, usando o bico folha e o chantilly verde, faça um montinho. Sobre o monte, distribua as margaridas. Disponha-as, também, ao longo das folhas.



Complete o trabalho, espalhando folhas entre as flores. Comece sempre da base para o bico. Com o bico perlê 70 e o chantilly na cor natural, trace as letras iniciais dos noivos. Com o bico pitanga 32 e o chantilly de chocolate, dê o acabamento na base do bolo. Faça três ziguezagues e puxe, formando uma concha grande.



# Masculino



Execução: Hermínia T. Vermes

## Material utilizado

Corantes liquigel (laranja, preto e vermelho)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (perlê 70 e pitanga 20)  
Cartuchos de papel-manteiga  
Tesoura  
Glacera  
Adaptador plástico

Espátulas grande e pequena  
Chantilly natural e de chocolate  
Papel-alumínio

**Cores empregadas:**  
laranja, preto e vermelho

**Sugestão:**  
bolo de especiarias com  
recheio de trufa tradicional





Bata o chantilly, na velocidade 2, até obter o ponto batido mole. Alise o bolo, usando a espátula grande. Sobre o papel alumínio, com o bico perlê 70 e o chantilly na cor natural no saco de confeitar, trace o contorno de um retângulo, com 6 x 8 cm. Em seguida, preencha dentro, com movimentos vaivém, para formar a carta.



Com a espátula pequena, alise bem a carta. Coloque o chantilly preto e vermelho nos cartuchos de papel. Desenhe os naipes das cartas, nos cantos superior e inferior.



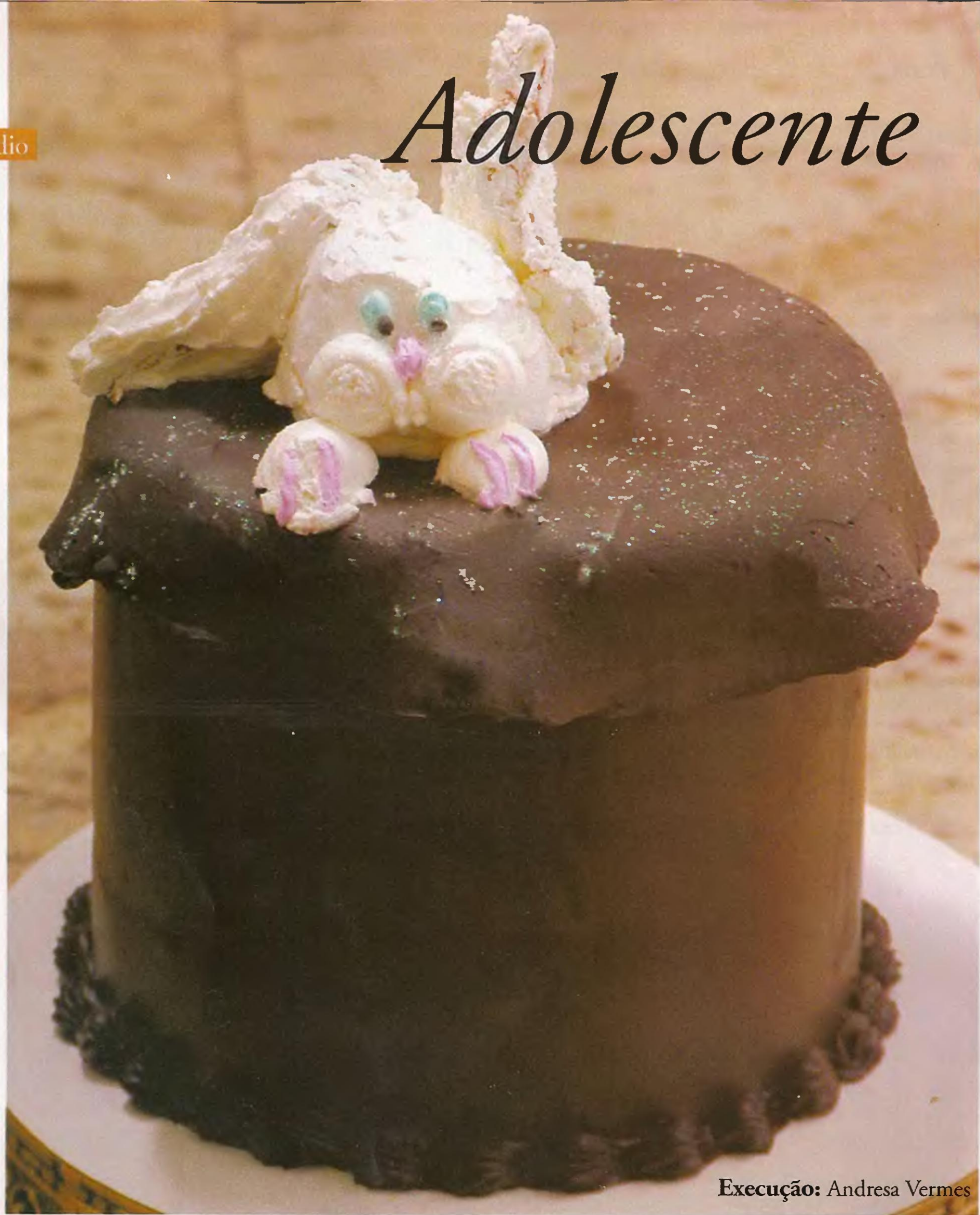
Faça mais três cartas, variando os naipes e utilizando as duas cores do chantilly. Leve ao freezer. Sobre o bolo previamente alisado, distribua duas bolinhas de chantilly na cor natural. Em seguida, sobreponha as cartas. Encaixe as outras cartas do baralho.



Deixe algumas mais altas e sobrepostas. Com o bico pitanga 20 e chantilly preto no saco de confeitar, dê o acabamento em toda a lateral do bolo. Para formar as conchas, aperte o saco e, em seguida, puxe. Faça uma na sequência da outra. Na base, faça uma trança a partir da letra "S". Para formá-la, inicie a letra sempre no meio da outra.



# Adolescente



**Execução:** Andresa Vermes

## Material utilizado

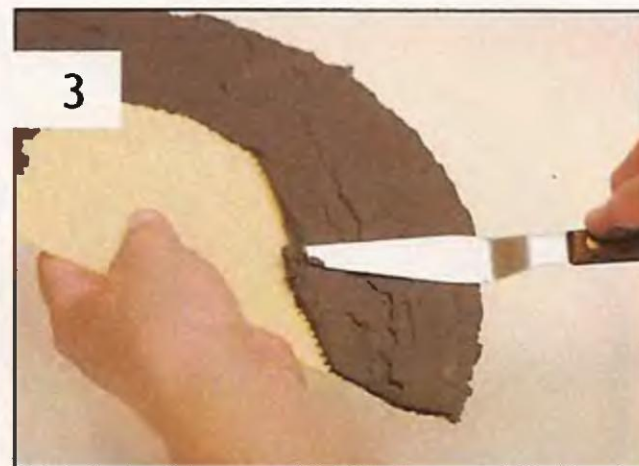
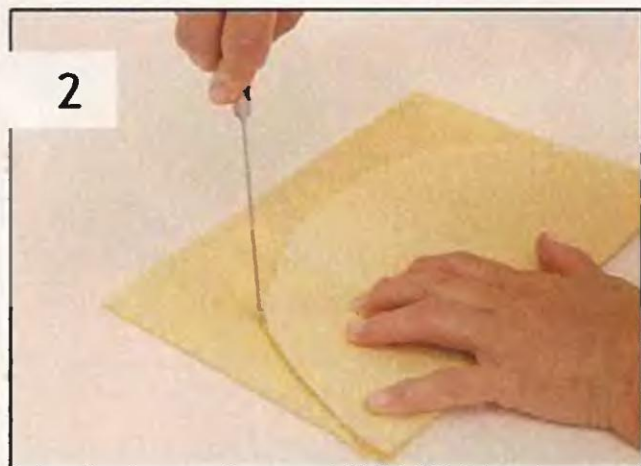
Corantes liquigel (azul, preto e rosa)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (perlê C15, pitanga 20)  
Cartuchos de papel manteiga  
Tesoura  
Glacera  
Adaptador plástico

Espátula grande e pequena  
Chantilly natural e de chocolate  
Casquinha de sorvete  
Placa de waffer  
Faca de serra  
Pó para decoração pérola

**Cores empregadas:**  
azul, preto e rosa

**Sugestão:**  
bolo prestígio com recheio de musse de chocolate branco





Bata o chantilly de chocolate, na velocidade 2, até obter o ponto batido mole. Misture o corante preto e alise o bolo. Com a faca, corte duas placas de waffer em semicírculo para formar a aba da cartola. Besunte um dos lados do semicírculo de waffer com o chantilly preto. Use a espátula pequena para espalhar.



No meio do bolo, sobreponha cada uma das placas, com o chantilly para baixo. Repita com o outro semicírculo, completando a aba do chapéu. Cubra as placas de waffer com o chantilly.



No meio da aba, com o bico perlê C15 e o chantilly na cor natural, faça uma bola. Para a cabeça do coelho, suba o chantilly até obter uma bola com 8 cm de altura. Com a espátula pequena, alise bem, dando o formato da cabeça do coelho.



Para as orelhas, divida a casquinha ao meio. Preencha a parte interna com o chantilly. Sobre a cabeça, fixe-as, simulando as orelhas do coelho. Uma deve ficar para cima e a outra para baixo.





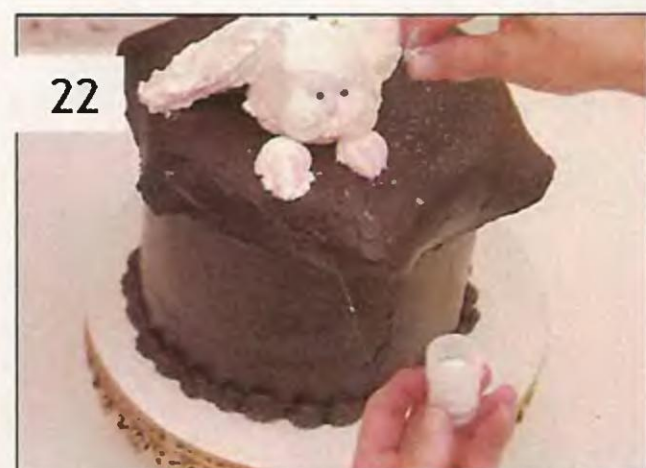
Coloque o chantilly na parte externa das casquinhas e alise com a espátula. Com o mesmo bico, para formar as patas, faça duas bolinhas na aba do chapéu, bem próximas à cabeça. Acima e sobre a cabeça, faça duas bolinhas, para dar forma às bochechas do coelho.



Entre as bochechas, com o chantilly rosa no cartucho, faça o nariz. Acima das bochechas, com o chantilly azul, desene dois semicírculos, para formar os olhos. Com o chantilly preto, pinte a menina dos olhos.



Sobre as patas, marque as unhas com o chantilly rosa. Com o cartucho e o chantilly na cor natural, desene os dentes na parte inferior das bochechas. Como acabamento, com o bico pitanga e o chantilly preto, faça uma bolinha e puxe. Repita o processo em toda a volta do bolo.



Finalize salpicando o pó para decoração.

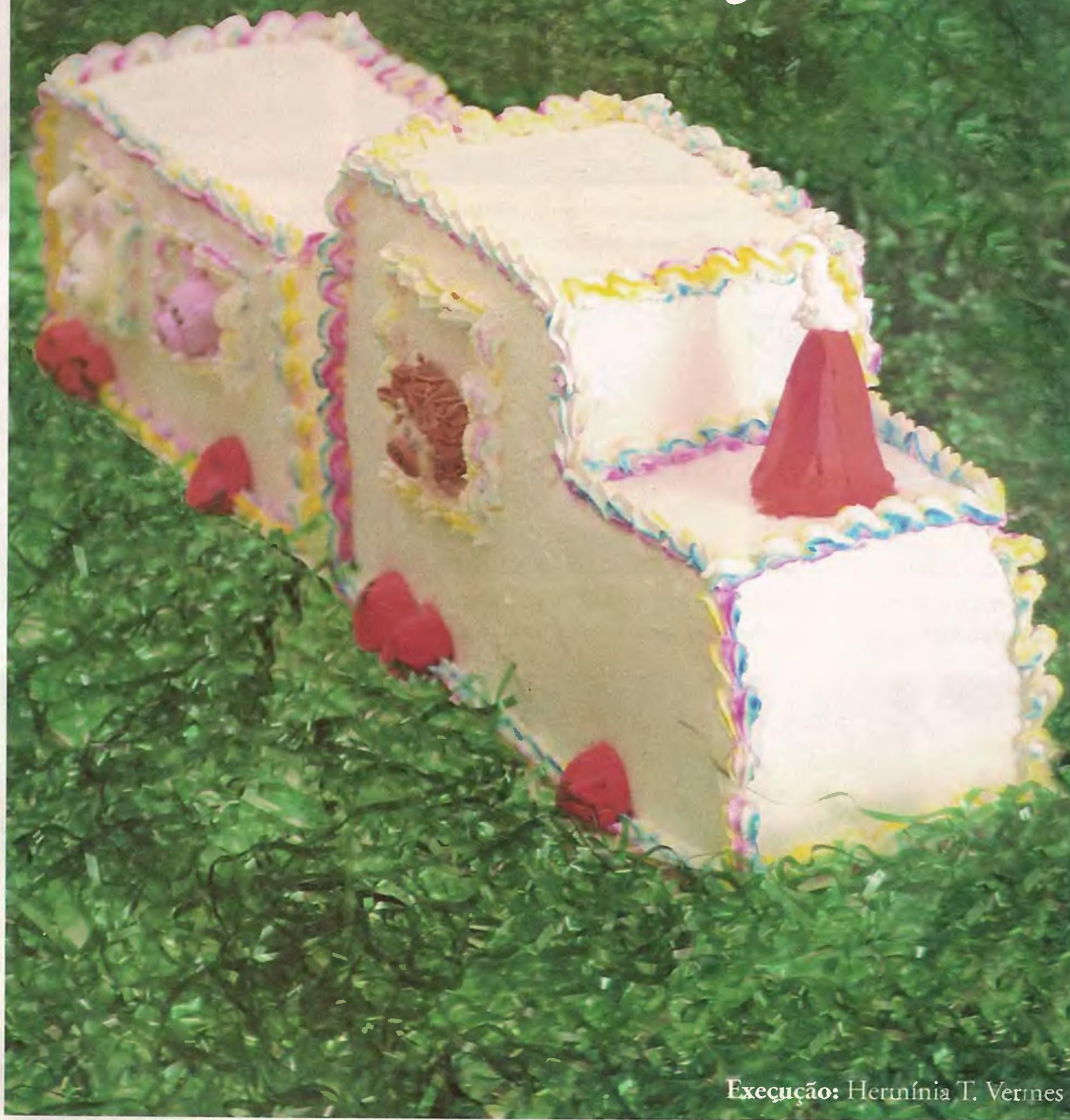
#### Aprenda mais!

*\*Para formar a aba do chapéu, serão necessários dois pedaços de waffer devido à circunferência do bolo.*





# Infantil



Execução: Hermínia T. Vernes

## Material utilizado

Corantes liquigel (amarelo, rosa, azul, laranja, marrom, pele, vermelho e verde)  
Sacos de confeitar descartáveis  
Bicos de confeitar (perlê 21E, perlê 30 e pitanga 33)  
Cartuchos de papel-manteiga  
Tesoura  
Glacera

Adaptador plástico  
Espátulas grande e pequena  
Chantilly natural e de chocolate  
Pincel  
Palito de churrasco  
Papel-alumínio

## Cores empregadas:

amarelo, azul, laranja, marrom, pele, rosa, verde e vermelho

## Sugestão:

pão-de-ló macio com recheio de trufa tradicional





Bata o chantilly, na velocidade 2, até obter o ponto batido mole. Alise o bolo. Para a cabeça do elefante, no papel-alumínio, com o bico perlê 30 e o chantilly azul, faça uma bolinha. Na lateral, para formar a orelha, trace duas vezes a letra "C", uma embaixo da outra e a de cima maior que a de baixo. Repita do outro lado.



Alise a cabeça e as orelhas, com a espátula pequena. Sobre a cabeça, com o mesmo bico e o chantilly, puxe a tromba. Encha o cartucho de papel com o chantilly preto e pinte os olhos. Leve ao freezer.

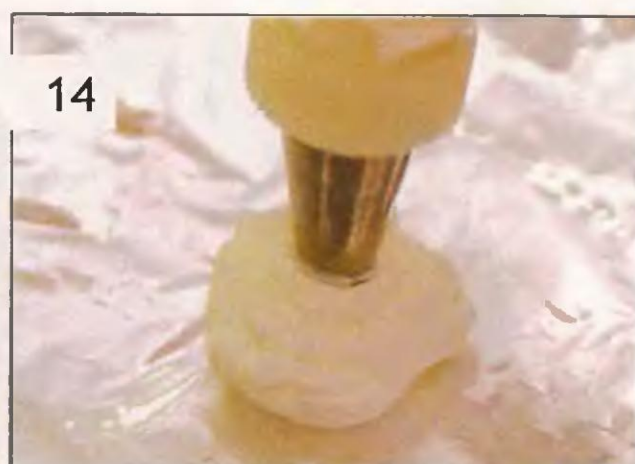


Para o porquinho, ainda com o bico perlê e o chantilly rosa, faça uma bolinha. Com a espátula pequena, alise o chantilly, formando a carinha do porco. Nas laterais, faça duas bolinhas, simulando as orelhas. Com a espátula, dê um formato triangular.

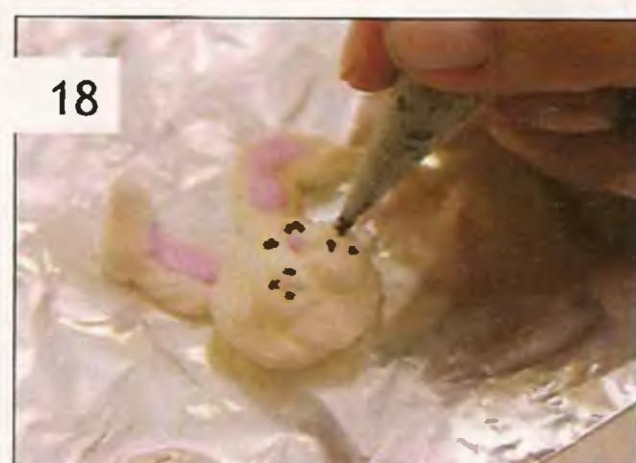


Misture o chantilly na cor natural com um pouco de água. Com o pincel, pinte dentro das orelhas. Com a ponta da espátula, empurre as pontas das orelhas para cima. Com o mesmo bico, sobre a carinha, faça uma bolinha para simular o fuço. Alise.





Desenhe os olhos e os furos dos fuços, com o chantilly preto. Leve para congelar. Com o bico perlê e o chantilly na cor natural, faça uma bolinha para formar a cabeça do coelho. Para uma das orelhas, trace um fio a partir da cabeça e levante o chantilly. Para a outra, puxe um fio para cima e outro para baixo. Alise apenas a carinha.



Sobre a cabeça, para as bochechas, pingue duas bolinhas, lado a lado. Misture o chantilly rosa com um pouco de água. Com o pincel, pinte a parte interna das orelhas. Ainda com o chantilly rosa no cartucho, desenhe o nariz. Com o chantilly preto, preencha os olhos e, em seguida, trace os bigodes. Leve para congelar.



Com o chantilly pele e o bico perlê, faça uma bolinha para a cabeça do leão. Em seguida, coloque o chantilly marrom no saco de confeitar com o bico pitanga. Para formar a juba, pingue o chantilly e puxe, completando metade da volta da cabeça. Com o perlê 30 e o chantilly marrom, pingue uma bolinha sobre a cabeça, simulando a boca. Com o mesmo bico e o chantilly pele, faça as orelhas a partir de duas bolinhas na lateral da cabeça.

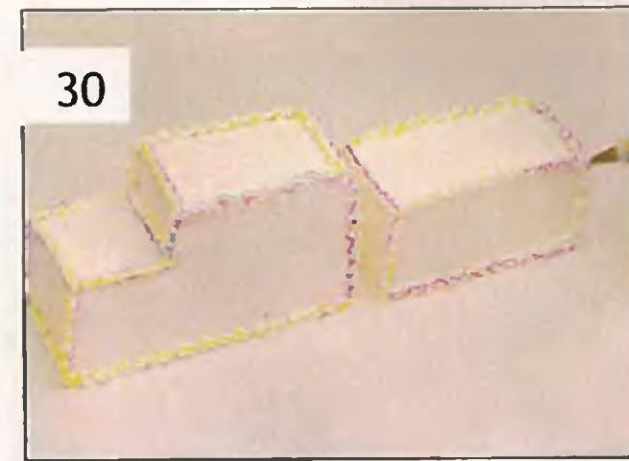
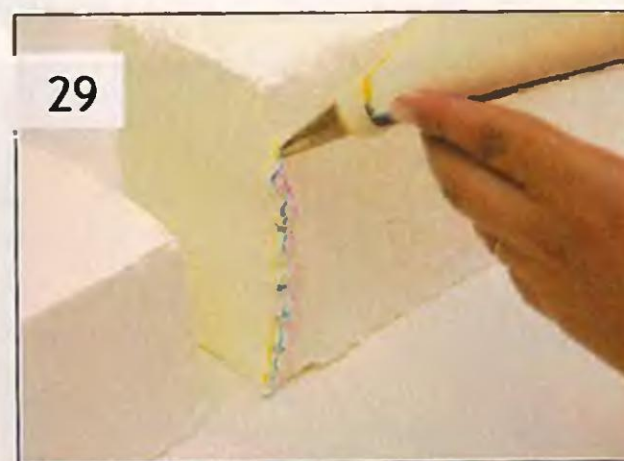


Pinte os olhos e, acima da boca, o nariz, com o chantilly preto. Sobre a boca, desenhe a letra "Y" invertida, com o chantilly rosa. Leve para congelar. Com o chantilly pele, faça a cabeça do urso e alise com a espátula.

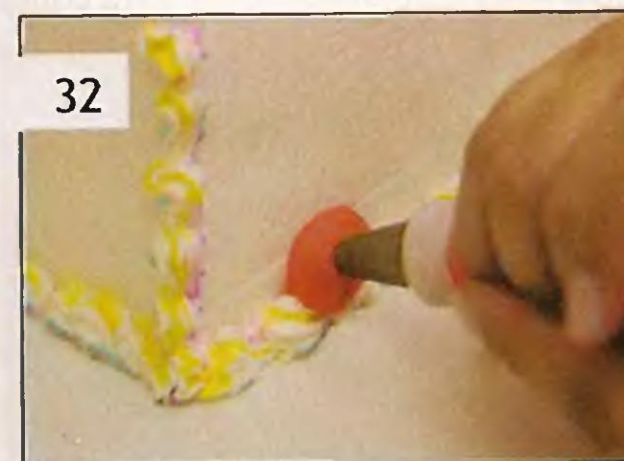
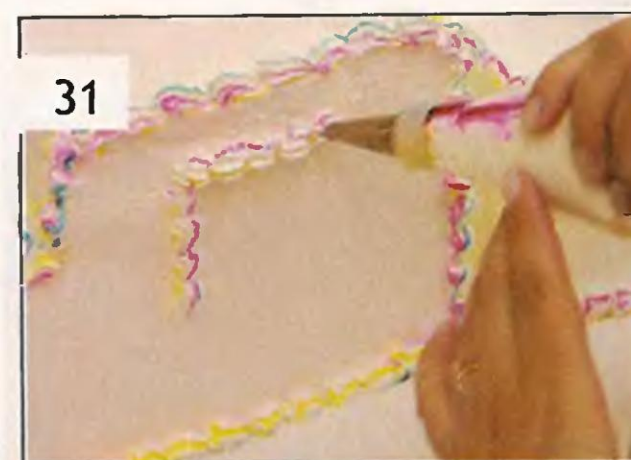




Com o bico 21E e o chantilly preto, na lateral da cabeça, desenhe as orelhas do panda. Em seguida, trace a boca. Com o chantilly rosa no cartucho, faça a boca e, com o preto, os olhos. Leve para congelar.



Coloque o bico pitanga no saco de confeitar. Com o palito de churrasco e na horizontal, espalhe os corantes azul, rosa e amarelo. Por cima, despeje o chantilly na cor natural. Dê acabamento em toda a volta dos bolos em forma de conchinhas. Faça, inclusive, na base do bolo.



Nas laterais dos vagões, desenhe quadrados, simulando as janelas. Com o chantilly vermelho e o bico perlê 21E, faça as rodas na base dos bolos. Corte a base da casquinha e fixe-a na base da cabine. Revista-o com o chantilly vermelho, para formar a chaminé. Alise.



Na ponta, com o chantilly na cor natural e com movimentos circulares, simule a fumaça. Distribua os bichos nas janelas. Ligue os vagões com o chantilly verde no cartucho.



# Receitas

## Massas

### Bolo prestígio

#### Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de emulsificante
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

#### Preparo

Bata todos os ingredientes na batedeira, em velocidade alta, até a massa ficar homogênea. Asse em forma untada e em forno preaquecido, com temperatura média de 180°C, por 30 minutos.

### Pão-de-ló macio

#### Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite fervente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

#### Preparo

Bata as claras em neve e reserve. Na tigela maior da batedeira, em velocidade alta, bata as gemas com o açúcar, até formar um creme esbranquiçado. Abaixar a velocidade da batedeira e acrescente, aos poucos, o leite fervente. Junte a farinha de trigo. Desligue a batedeira e adicione as claras em neve e o fermento em pó, mexendo levemente. Asse em forma untada, em forno médio preaquecido, por 35 minutos, aproximadamente.

### Pão-de-ló firme

#### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 6 ovos

#### Preparo

Bata as claras em neve. Aos poucos, junte o açúcar, até formar um suspiro. Sem parar de bater, acrescente as gemas, sempre uma a uma. Desligue a batedeira e, aos poucos, acrescente a farinha de trigo. Mexa bem, sem bater. Coloque a massa em forma untada de 30 cm de diâmetro e asse em forno moderado, por 40 minutos, aproximadamente.

### Bolo de nozes

#### Ingredientes

- 3 copos (requeijão) de farinha de trigo
- 3 copos (requeijão) de açúcar
- 2 tabletes de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo (americano) de vinho tinto
- 4 colheres (sopa) de nozes moídas
- 5 ovos

#### Preparo

Bata as claras em neve e reserve. Em outro recipiente, bata a margarina com o açúcar e as gemas, até formar um creme esbranquiçado. Acrescente o vinho, a farinha de trigo, as nozes e o fermento em pó, sem parar de bater. Por último, junte as claras em neve. Misture delicadamente e leve para assar em forma untada e em forno preaquecido, por 40 minutos, aproximadamente.

### Bolo de laranja

#### Ingredientes

- 8 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 copo (requeijão) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

#### Preparo

Na batedeira, em velocidade média, bata os ovos, até dobrarem de volume. Acrescente, alternadamente, o açúcar, a farinha de trigo e o suco de laranja, sem parar de bater. Por último, misture delicadamente o fermento em pó. Asse em forma untada, em forno preaquecido, por 50 minutos aproximadamente.



# Receitas

## Bolo de especiarias

### Ingredientes

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina  
1 xícara (chá) de açúcar mascavo  
1 e 1/2 colher (sopa) de casca de laranja raspada na hora  
2 colheres (sopa) de gengibre em pó  
1 colher (sopa) de canela em pó  
3/4 de colher (sopa) de cravo em pó  
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio  
1 pitada de sal  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

### Preparo

Na batedeira, em velocidade média, bata todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo, até obter uma massa fofa e homogênea. Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo, aos poucos, misturando bem. Divida a massa em duas porções e despeje em formas de 20 cm de diâmetro cada, sem untá-las. Asse por aproximadamente 25 minutos ou até que as partes de cima estejam secas e as bordas ligeiramente levantadas.

## Recheios

### Musse de chocolate branco

#### Ingredientes

1 ovo  
2 colheres (sopa) de açúcar  
100 g de chocolate branco  
100 g de creme de leite  
1 colher (sobremesa) de gelatina em pó sem sabor  
2 colheres (sopa) de água morna

#### Preparo

Bata o ovo e o açúcar, até formar uma massa homogênea. Derreta o chocolate com o creme de leite. Em seguida, adicione o ovo na mistura ainda quente. Mexa e junte a gelatina dissolvida na água morna. Misture, leve para gelar e empregue.

## Nozes e caramelo

### Ingredientes

500 g de açúcar  
4 xícaras (chá) de água  
500 g de manteiga  
12 gemas  
1/2 xícara (chá) de nozes moídas

### Preparo

Leve o açúcar ao fogo baixo, até dourar e dissolver. Junte a água e deixe ferver, até formar uma calda grossa. Retire do fogo e acrescente a manteiga. Deixe esfriar. Passe as gemas pela peneira e adicione à calda. Em seguida, misture as nozes e leve novamente ao fogo até engrossar. Empregue frio.

## Ameixas

### Ingredientes

1/2 kg de ameixas  
200 g de açúcar  
250 ml de água  
1 pacote de gelatina de framboesa

### Preparo

Cozinhe as ameixas na água e deixe esfriar. Escorra, reserve a água e retire os caroços das ameixas. Leve ao fogo as ameixas com o açúcar e a água reservada. Quando engrossar um pouco, acrescente a gelatina. Deixe esfriar e empregue.

## Trufa tradicional

### Ingredientes

1 lata de creme de leite  
500 g de chocolate meio amargo  
2 colheres (sopa) de mel  
3 colheres (sopa) de rum  
1 colher (chá) de essência de rum



# Receitas

## Preparo

Em uma panela, coloque o creme de leite, o chocolate e o mel. Leve ao fogo baixo para derreter, mexendo sempre. Retire do fogo e bata bem. Acrescente o rum e a essência. Espere esfriar e empregue.

## Caldas

### Calda de chocolate

#### Ingredientes

150 g de chocolate meio amargo  
150 g de creme de leite  
4 colheres (sopa) de açúcar

#### Preparo

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes. Mexa até dissolvê-los bem. Empregue no bolo ainda morno.

### Calda de laranja

#### Ingredientes

2 laranjas  
1/2 xícara (chá) de água

#### Preparo

Higienize bem as laranjas e extraia o suco. Coe e adicione a água. Misture bem e utilize.

**As profissionais Andresa Vermes e Hermínia T. Vermes utilizam:** corantes liquigel Arcolor; sacos de confeitaria descartáveis, bicos de confeitaria, cartuchos de papel-manteiga, glaceras, adaptadores plástico e pó para decoração Mago; Pincel Tigre; e chantilly Hulalá e Hulalá oro chocolate

## Cartucho de papel-manteiga



Enrole o papel-manteiga.



Até a junção das extremidades.



Em seguida, dobre os excessos do papel para dentro e utilize.